

LABEL 56

KOS

MEDITERRANES
LEBEN UND
ANTIKE SPUREN

FISCH GRILLEN

TIPPS ZUM
SAISONSTART

FASHION

SOMMER, STIL UND
DOLCE VITA

DER NEUE BMW IX3

ELEKTROMOBILITÄT
AUF NEUEM NIVEAU

ALI FISCHER

HERKUNFT PRÄGT
HALTUNG ENTSCHIEDET



INDIVIDUELLE RAUMKONZEPTE FÜR DIE GANZE FAMILIE



HELP FOR HOME

BAU- UND WOHNKONZEPTE

0261 390 55 708 • www.helpforhome.de

EDITORIAL

Liebe Leser:innen,
liebe LABEL 56-Region,



der Mai ist der Moment, in dem vieles wieder in Bewegung kommt. Entscheidungen werden getroffen, Projekte gehen weiter, Ideen bekommen Richtung. Und genau dazu passt ein Gedanke, der diese Ausgabe trägt: **Wer gut arbeitet, kann auch feiern.** Nicht als Ausgleich, sondern als Teil einer Haltung. Denn echte Arbeit zeigt sich nicht im Aktionismus, sondern in Klarheit, Verlässlichkeit und dem Willen, Dinge wirklich umzusetzen. Unsere Titelgeschichte mit Albrecht Wolfgang Stefan Fischer steht genau dafür. Seit Jahrzehnten geht er seinen Weg – konsequent, bodenständig und mit einem Satz, der mehr ist als ein Spruch: „Geht nicht gibt's nicht.“

Gleichzeitig erinnert diese Ausgabe daran, dass Leistung allein nicht reicht. Es geht um Präzision im Detail – etwa beim Grillen von Fisch, wo Timing und Gefühl entscheiden. Es geht um echten Wandel – sichtbar im BMW iX3, der zeigt, dass Fortschritt mehr ist als Weiterentwicklung. Und es geht um Perspektive – sei es auf Kos oder ganz in der Nähe, etwa im Tier-Erlebnispark Bell.

Vielleicht ist genau das die eigentliche Botschaft dieses Monats: Arbeiten. Entscheiden. Verantwortung tragen. Und sich gleichzeitig erlauben, das Leben nicht zu verschieben. Oder anders gesagt: Wer seinen Weg geht, darf ihn auch genießen.

In diesem Sinne – auf einen starken Mai.

Herzlichst Ihr und euer

Daniel Koenen
Herausgeber

- 6 **Saisonstart am Grill:**
Fisch und Meeresfrüchte
- 16 **Fisch Bordelaise vom Grill**
Lachsburger mit Salsa
- 20 **RIVIERA**
Sommer, Stil und
ein Hauch Dolce Vita
- 28 **Savannenlandschaft
im Hunsrück**
- 32 **Titelstory:**
**Wer gut arbeitet,
kann auch feiern.**
- 44 **Der Anfang einer Ära.**
Der neue BMW iX3.
- 54 **Kos:**
Mediterranes Leben
und antike Spuren

32

Wer gut arbeitet, kann auch feiern.



Foto: Yanuniv-Studio / stock.adobe.com

44

Der Anfang einer Ära. Der neue BMW iX3.



Quelle: www.press.bmwgroup.com



FOTO: KAI MYLLER

IMPRESSUM

HERAUSGEBER und VERLEGER:

LABEL 56 GmbH

Geschäftsführung:

Daniel Koenen

Amtsgericht Koblenz HRB 24032

Steuernummer 22/653/03546

POSTADRESSE:

LABEL 56 GmbH

Von-Kellenbach-Straße 14

56076 Koblenz

Tel. +49 261 50 04 05 46

Web www.label56.de

Email info@label56.de

REDAKTION:

Daniel Koenen (v.i.S.d.P.)

Florian Holleyn

Alexander Scheck

redaktion@label56.de

LABEL 56-FOTOS:

Kai Myller

stock.adobe.com

Herstellerfotos

GESTALTUNG:

Alexander Scheck

grafik@label56.de

DRUCK:

DCM Druck Center Meckenheim GmbH

Werner-von-Siemens-Str. 13

53340 Meckenheim

ANZEIGENVERWALTUNG:

Daniel Koenen

anzeigen@label56.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 1/2024

VERTRIEB:

Lesezirkel Rhein-Mosel

Mein LeseZirkel

Eigenvertrieb

Erscheinungsort: Koblenz und Region / Umland

Erscheinungsweise: 11 mal jährlich

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der Autoren wieder und nicht die Meinung der Redaktion. Namentlich gekennzeichnete Beiträge werden allein von dem jeweiligen Autor verantwortet.



Mediterranes Leben und antike Spuren

54

Foto: Maciej Czokajewski / stock.adobe.com

Fotos: © Aida Dapo für Lena Hoschek



20

Sommer, Stil und ein Hauch Dolce Vita

SAISONSTART AM GRILL:

Fisch und Meeres- früchte





Grundlagen des Fisch- grillens

Fisch gehört zu den empfindlicheren Lebensmitteln auf dem Grill. Im Vergleich zu Fleisch ist die Struktur feiner, der Wasseranteil höher und die Garzeit kürzer. Genau daraus ergeben sich die entscheidenden Anforderungen an Temperatur, Handhabung und Timing. Grundsätzlich eignen sich sowohl direktes als auch indirektes Grillen. Beide Methoden führen zu guten Ergebnissen, wenn sie bewusst eingesetzt werden.



Foto: Yaruniv-Studio / stock.adobe.com

Beim direkten Grillen liegt der Fisch über der Hitzequelle. Die Temperaturen sind hoch und sorgen für eine aromatische Oberfläche. Gleichzeitig steigt das Risiko, dass der Fisch austrocknet oder zerfällt. Besonders bei Filets ohne Haut ist Vorsicht geboten. Ein gut eingölter Rost reduziert das Anhaften. Alternativ bieten sich Grillkörbe oder Schalen an, die Stabilität geben.



Foto: karepa / stock.adobe.com

Indirektes Grillen arbeitet mit geringerer Hitze und geschlossener Grillkammer. Der Fisch liegt nicht direkt über der Glut, sondern am Rand. Die zirkulierende warme Luft gart ihn gleichmäßig. Diese Methode ist deutlich schonender und eignet sich vor allem für dickere Stücke oder ganze Fische.



Foto: Jag_cz / stock.adobe.com

ANZEIGE

Wurst, Fleisch und Fisch - ein Genuss vom Fachmann!



Wir bieten Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung. Neben unserem Lieferservice als **Fleisch-großhandel** sind wir in unserem gut sortierten und übersichtlich gestalteten **Einzelhandel** mit fachkundiger Beratung für unsere Kunden da.

Julian Zimmer
Inhaber

Wir sind für euch da!



Horst Heidger GmbH & Co. KG
Ihr Fleischer-Fachgeschäft

Gewerbegebiet
Arenberg-Immendorf
In den Sieben Morgen 33
56077 Arenberg

Tel: 0261-963330
Fax: 0261-963334
info@horst-heidger.de
www.horst-heidger.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo-Do: 06:00 - 15:00 Uhr
Fr: 06:00 - 17:00 Uhr
Sa: 06:00 - 13:00 Uhr



Die richtige Auswahl der Fischarten

Nicht jede Fischart verhält sich auf dem Grill gleich. Feste und fettreiche Sorten sind klar im Vorteil, da sie weniger schnell austrocknen. Lachs, Thunfisch, Dorade oder Wolfsbarsch lassen sich gut handhaben und behalten ihre Struktur. Auch Forelle oder Maikreie eignen sich, besonders wenn sie im Ganzen gegrillt werden.



Foto: somegirl / stock.adobe.com



Magerer Fisch wie Kabeljau oder Zander verlangt mehr Aufmerksamkeit. Hier sollte die Hitze reduziert werden und der Garprozess eng begleitet werden. Folie kann helfen, die Feuchtigkeit zu bewahren. Die Entscheidung für eine Fischart bestimmt also maßgeblich die Technik am Grill.

Foto: karepa / stock.adobe.com



Filet oder ganzer Fisch

Filets sind praktisch und schnell gegart. Fischfilets sollten möglichst nur einmal gewendet werden. Idealerweise beginnt der Garprozess auf der Hautseite, da diese Stabilität gibt und das Fleisch schützt. Ein breiter Pfannenwender oder eine präzise Grillzange erleichtert das Handling und verhindert, dass das Filet beschädigt wird.



Foto: kab-vision / stock.adobe.com

Eine weitere Methode ist das Grillen auf Zedernholzplanken. Das Holz wird vorher gewässert und dann auf den Grill gelegt. Der Fisch gart darauf indirekt und nimmt ein feines Raucharoma an. Gleichzeitig schützt die Planke vor zu starker Hitze einwirkung. Diese Technik eignet sich besonders für Lachs oder andere größere Filets.

Ganze Fische sind robuster. Haut und Mittelgräte sorgen für Stabilität und schützen vor direkter Hitze. Vor dem Grillen sollten sie ausgenommen und bei Bedarf geschuppt werden. Einschnitte in der Haut fördern eine gleichmäßige Garung. Gewürze und Kräuter können in den Bauchraum gegeben werden. So verteilen sich die Aromen während des Garens im gesamten Fisch.

Ein Grillkorb ist bei ganzen Fischen sinnvoll. Er erleichtert das Wenden und verhindert, dass der Fisch zerfällt. Gleichzeitig bleibt die Form erhalten und die Hitze verteilt sich gleichmäßig.



Foto: wideonet / stock.adobe.com

Temperatur und Garzeit

Fisch benötigt keine extrem hohen Temperaturen. Ein moderates Niveau reicht aus, um ihn gleichmäßig zu garen. Der Rost sollte etwas höher positioniert werden als beim Grillen von Fleisch. So wird die Hitze reduziert und besser kontrollierbar. Die Garzeit ist vergleichsweise kurz. Filets benötigen meist zwischen sechs und zehn Minuten, abhängig von der Dicke. Ganze Fische liegen oft

im Bereich von zehn bis zwanzig Minuten. Entscheidend ist die Konsistenz des Fleisches. Sobald es nicht mehr glasig ist, gilt der Fisch als gar. Bei ganzen Fischen kann zusätzlich die Rückenflosse als Indikator dienen. Lässt sie sich leicht lösen, ist der Garpunkt erreicht. Auch Marinaden tragen dazu bei, den Fisch vor dem Austrocknen zu schützen. Sie sollten jedoch vor dem Grillen leicht abgetupft werden, damit kein überschüssiges Öl in die Glut tropft. Das reduziert Rauchentwicklung und sorgt für ein sauberes Aroma.



Foto: iliechka75 / stock.adobe.com

Meeresfrüchte als Ergänzung

Meeresfrüchte erweitern das Spektrum auf dem Grill deutlich. Garnelen, Tintenfisch oder Jakobsmuscheln bringen eine andere Textur und ein intensives Aroma mit. Ihre Struktur ist meist fester, was sie robuster im Umgang macht.



Foto: venge / stock.adobe.com

Garnelen sollten idealerweise mit Schale gegrillt werden. Diese schützt das Fleisch und verstärkt den Geschmack. Aufgespießt lassen sie sich leicht wenden. Tintenfisch kann sowohl im Ganzen als auch in Stücken zubereitet werden.



Foto: sveta_zarzamora / stock.adobe.com

ANZEIGE

ER FOLG GE STAL TEN.

PRINT • WEB • FOTO

MACH ES DIR BEQUEM.
WIR KÜMMERN UNS
UM DEIN MARKETING.



malberg.media



Jakobsmuscheln profitieren von einer gleichmäßigen Hitze und einer kurzen Garphase. Sie entwickeln eine feine Oberfläche und bleiben im Inneren zart. Eine dezente Marinade mit Kräutern und etwas Säure unterstreicht den Eigengeschmack, ohne ihn zu überdecken.

Spieße und Kombinationen

Fischspieße bieten eine flexible Möglichkeit, verschiedene Komponenten zu kombinieren. Stücke von Fischfilet lassen sich mit Meeresfrüchten oder Gemüse verbinden. Die einzelnen Elemente garen schnell und gleichmäßig. Gleichzeitig sind Spieße einfach zu handhaben und eignen sich gut für gesellige Runden.



Die Auswahl der Komponenten sollte auf ähnliche Garzeiten abgestimmt sein. So entsteht ein ausgewogenes Ergebnis. Auch hier gilt, dass moderate Hitze und kurze Garzeiten entscheidend sind. Der Fokus liegt auf einer saftigen Konsistenz.

Foto: weyo / stock.adobe.com



Foto: z13000 / stock.adobe.com

Beilagen als Ergänzung

Beilagen spielen beim Grillen von Fisch eine unterstützende Rolle. Leichte Salate, gegrilltes Gemüse oder einfache Kartoffelgerichte passen gut. Auch einfache Dips oder Saucen können passend sein, solange sie den Charakter des Fisches nicht dominieren. Fruchtbige Komponenten oder Kräuter sorgen für Ausgewogenheit.

4 PORTIONEN

Fisch Bordelaise vom Grill

Alle Artikel
gibt es bei

**DIRK'S
EDEKA**



Zutaten:

Für die Tomatenmarmelade:

- 500 g Tomaten
- 1 Zwiebel, rot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 3 EL Olivenöl, z.B.: EDEKA Bio natives Olivenöl extra
- 80 g Tomatenmark
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 400 g Gelierzucker 1:1

Für den Fisch:

- 800 g Seelachsfilets
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Dill
- 80 g Parmesan
- 150 g Butter, weich
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 80 g Pankomehl
- 1 EL Senf, mittelscharf
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

Für den Spargel:

- 16 Stangen Spargel, grün
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Parmesan

Zubereitung

- 1 Für die Marmelade die Tomaten waschen und halbieren. Den Strunk herauschneiden und die Tomaten grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und würfeln. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben und beiseitestellen. Zitrone halbieren und 3 EL (bei 4 Portionen) Saft auspressen.
- 2 Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch farblos anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz anschwitzen lassen. Tomaten dazu geben, aufkochen und ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Basilikum waschen, trockenschütteln, grob hacken und dazugeben. Mit einem Pürierstab fein mixen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Gelierzucker dazugeben und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 3 Den Grill auf 200 Grad vorheizen.
- 4 Seelachsfilets kalt abspülen und mit einem Küchenpapier abtupfen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Butter mit Kräutern, Panko, Senf, Zitronenschale und Parmesan in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken und gleichmäßig auf den Fischfilets verteilen.
- 5 Filets auf das Holzbrett legen und in der indirekten Zone mit geschlossenem Deckel für ca. 15–20 Minuten auf den Grill geben.
- 6 Den Spargel waschen und das hölzerne untere Ende abschneiden. Mit Rapsöl bestreichen und von allen Seiten ca. 6 Minuten bei direkter Hitze auf dem Rost scharf angrillen. Spargel in eine Schale geben, salzen und pfeffern und den Parmesan mit Hilfe einer Reibe darüber geben. Mit den Seelachsfilets und Tomatenmarmelade servieren.

EDEKA GOERZEN

Inhaber Dirk Goerzen
Am Metternicher Bahnhof 11
Koblenz-Metternich

02 61 - 29 17 98 - 97
www.edeka-koblenz.de

Willkommen bei



Montag bis Samstag
von 7:30 Uhr – 21:00 Uhr



BESUCHEN SIE AUCH UNSEREN AUSSENVERKAUF
mit Spargel und Erdbeeren



4 PORTIONEN

Lachsburger mit Salsa

Alle Artikel
gibt es bei
**DIRK'S
EDEKA**



Zutaten:

Für die Salsa:

- 1 Avocado, z.B.: EDEKA Herzstücke Hass Avocado mit Apeel-Schutzhülle
- 1 Tomate, groß
- 1 Mango
- 1 Zwiebel, rot
- Sojasauce
- 1 Kopf Römervalat

Für den Lachs:

- 1 kg Lachs
- 1 Limette, unbehandelt
- 1 Bund Koriander

Für die Brötchen:

- 0,5 Hefewürfel
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Sesam

Utensilien: Räucherplanke aus Zedernholz

Zubereitung

- ❶ Für den Brotteig Hefe, Zucker, Salz sowie 300 ml warmes Wasser in eine Schüssel geben und durch Rühren auflösen. Weizenmehl und Olivenöl dazugeben und einkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen. Den Grill auf circa 200 °C vorheizen.
- ❷ Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten und circa 8-10 Brötchen formen. Die Brötchen mit Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen. Eine feuerfeste Metall- oder Steinplatte auf den Grill legen. Die Brötchen auf der Platte verteilen, den Grilldeckel verschließen und die Brötchen für circa 15-20 Minuten backen.
- ❸ Für den Lachs die Zedernholzplanke 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen Limette und Koriander waschen. Den Koriander fein hacken. Den Lachs mit der Hautseite auf die Planke legen, mit dem Saft sowie dem Abrieb der Limette und dem Koriander würzen.
- ❹ Die Lachsplanke bei circa 140-150 °C Grilltemperatur direkt auf die heißeste Stelle legen. Den Deckel verschließen und für 3-5 Minuten anglühen lassen. Die Lachsplanke in die indirekte Hitze ziehen und den Deckel wieder verschließen. Für 10-15 Minuten garen.
- ❺ In der Zwischenzeit die Mango-Avocado-Salsa vorbereiten. Hierfür die Avocado halbieren, entkernen und würfeln. Die Tomate vom Strunk befreien, waschen und ebenfalls würfeln. Die Mango schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit der Mango, den Tomaten und der Avocado vermengen. Sojasauce hinzugeben und zu einer Salsa verrühren.
- ❻ Den Römervalat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.
- ❼ Die Brötchen aufschneiden, mit Salsa, Salat und Lachs belegen und servieren.



**GENUSS-
BRUNCH**

~~~~~  
**AB 65,-**  
PRO PERSON



**SPA  
MITGLIED-  
SCHAFTEN**

~~~~~  
AB 175,-
PRO PERSON

GENUSS-BRUNCH IM RESTAURANT LANDGANG & FÄHRHAUS SPA MITGLIEDSCHAFTEN

RESTAURANT LANDGANG

~~~~~  
**EIN BRUNCH  
GANZ NACH IHREM GESCHMACK**

Verbringen Sie Ihren Sonntag mit Liebe zum Detail, vielen frischen Brunch-Highlights und dem Brunch Deluxe Upgrade auf unserer Mosel-Terrasse im Restaurant LANDGANG.  
Sonntag: 07.06., 05.07., 06.09. & 04.10.2026

FÄHRHAUS SPA

~~~~~  
**AUSZEIT VOM ALLTAG
365 TAGE IM JAHR**

Genießen Sie Sauna, Panoramapool und Skyterrasse soviel Sie wollen. Profitieren Sie mit unseren SPA Mitgliedschaften zusätzlich von Ermäßigungen auf SPA-Behandlungen, -Produkte und im Restaurant LANDGANG.



**GENIESSEN SIE UNSERE KULINARIK,
UNSER SPA UND KOSTENFREIES PARKEN AUCH
OHNE HOTELAUFENTHALT.**

WEITERE INFORMATIONEN MIT EINEM **KLICK AUF DEN
CODE** ODER TELEFONISCH UNTER **+49 261 20171-0**



RIVIERA

Sommer, Stil und
ein Hauch Dolce Vita

—
DIE NEUE
SPRING SUMMER 2026
KOLLEKTION VON
LENA HOSCHEK





Wenn ein Teller Pasta nach Sommer schmeckt, ein Negroni nach Leichtigkeit und die Luft nach einer flüchtigen Romanze, dann ist man gedanklich längst an der Riviera angekommen. Genau dorthin entführt Lena Hoschek mit ihrer neuen Spring Summer 2026 Kollektion und schafft dabei etwas, das über Mode hinausgeht, nämlich ein Gefühl.

The Riviera Collection ist keine bloße Hommage an eine geografische Region, sondern eine stilisierte Sehnsucht nach sonnengetränkten Tagen und warmen Nächten. Die Handschrift der Designerin bleibt dabei unverkennbar. Ihre ikonischen Silhouetten, feminin, tailliert und selbstbewusst, werden neu interpretiert und wirken in dieser Saison luftiger, beweglicher und fast schwerelos. Es ist Mode, die nicht nur formt, sondern mit dem Körper arbeitet und ihn begleitet, statt ihn einzuzengen.





Die Farbpalette liest sich wie ein Spaziergang entlang der Küste. Frisches Grün erinnert an üppige Gärten, die sich bis ans Meer schmiegen. Zitronengelb leuchtet wie die Sonne zur Mittagszeit, während ein sattes Tomatenrot mediterrane Sinnlichkeit transportiert. Dazu gesellt sich ein klassisches Navy, das die Tiefe des offenen Meeres einfängt. Diese Farben wirken nicht zufällig gewählt, sondern präzise komponiert, um das Riviera Gefühl visuell erlebbar zu machen.





Was, wenn es
wirklich besser
werden würde?





Kontraste in Schwarz und Weiß setzen klare, elegante Akzente und geben der Kollektion Struktur. Gleichzeitig spielen Muster eine entscheidende Rolle. Polka Dots und markante Streifen zitieren die ikonische Ästhetik der Riviera und verleihen den Looks eine verspielte, fast filmische Qualität. Man denkt unweigerlich an alte Sommerfilme, an flirrende Hitze und an das leise Klirren von Eiswürfeln im Glas.



Doch es sind nicht nur Farben und Muster, die diese Kollektion definieren, sondern vor allem die Materialität. Atmungsaktives Leinen sorgt für mühelose Eleganz, während luftiger Baumwoll Voile Bewegung und Leichtigkeit bringt. Feine Pointelle Strickstoffe setzen subtile Texturakzente und leichter Sommer Denim zeigt sich überraschend feminin. Auch Verwendung findet die Broderie Anglaise, ein detailverliebtes Spiel aus Transparenz und Struktur, das romantische Tiefe verleiht, ohne je kitschig zu wirken.

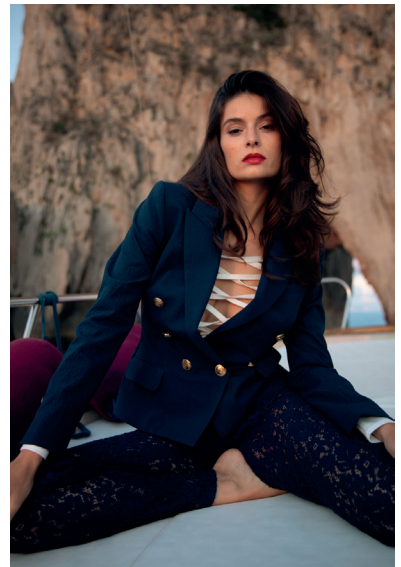


Das Ergebnis ist eine Garderobe, die den Sommer inszeniert. Fließende Kleider, elegante Zweiteiler und ausdrucksstarke Ensembles verschmelzen zu einem Gesamtbild, das gleichermaßen zeitlos und modern wirkt. Jedes Stück scheint darauf ausgelegt, getragen zu werden, beim Spaziergang entlang der Promenade ebenso wie beim Dinner unter freiem Himmel.





Was diese Kollektion besonders macht, ist ihr Gespür für Balance. Zwischen Struktur und Leichtigkeit, zwischen Nostalgie und Gegenwart, zwischen Alltag und Inszenierung. Lena Hoschek gelingt es, Mode zu entwerfen, die Geschichten von Sommern erzählt, die endlos scheinen.



Die Riviera Collection ist genau das, was der Name verspricht: Ein stilvoll gedeckter Tisch voller Möglichkeiten. Man muss nur Platz nehmen.



WAGNER
AUGEN
OPTIK

GUCCI

Koblenz
Am Plan 30
Telefon:
0261 91 56 60
wagner-augenoptik.de





SAVANNEN- LANDSCHAFT

IM HUNSRÜCK

Der Tier-Erlebnispark Bell ist ein außergewöhnliches Ausflugsziel

Eine typische Savannensavanne mit ihren Tieren besuchen, im Erlebniskino zum Amazonas reisen und anschließend ein vegetarisches Essen genießen:

Der Tier-Erlebnispark Bell bei Kastellaun in der Region Hunsrück-Nahe ist kein Tierpark wie jeder andere, sondern bietet seinen Besuchern viele Besonderheiten. Dazu zählt der Parkbereich, in dem die Besucher die exotische Tierwelt Afrikas mit Oryx- und Elenantilopen entdecken können: Vor zwei Jahren wurde die rund 12.000 Quadratmeter

große Savannenlandschaft eröffnet. Ihr Herzstück ist ein 600 Quadratmeter großes Giraffenhaus mit integriertem Besucherraum, von dem aus Familien die Tiere aus der Nähe beobachten können.



Bild: Dominik Ketz / Hunsrück-Touristik GmbH

Tiere finden hier ein neues Zuhause

Im Park leben außerdem Tiger und Pumas in großzügigen Freigehegen. Auch Papageien, Reptilien und Bauernhoftiere gibt es. Dass Tiere aufgenommen werden, die andernorts keine Perspektive mehr haben, ist eine weitere Besonderheit des Parks. Sie stammen aus Auffangstationen und Tierheimen oder finden nach ihrer Zeit im Zoo hier ein zweites Zuhause. Dabei legen die Betreiber großen Wert auf artgerechte Haltung und individuelle Betreuung.

Erlebniskino mit Düften und Geräuschen

Zum Park gehört außerdem ein Erlebniskino: Große und kleine Gäste unternehmen dort eine

spannende Reise durch die Natur, bei der bewegte Sitze, ein vibrierender Boden, Geräusche und Düfte all ihre Sinne ansprechen.

Auch in kulinarischer Hinsicht setzt der Park ein besonderes Zeichen, das zu seiner Philosophie passt: Im Restaurant gibt es ausschließlich vegetarische und vegane Speisen – ein deutschlandweit einmaliges Konzept. In diesem Jahr bietet das Restaurant zudem erstmals regelmäßig ein reichhaltiges vegetarisches Sonntagsfrühstück von 09.00 Uhr bis 11.30 Uhr an.

Der Tier-Erlebnispark Bell ist mittwochs bis sonntags und an Feiertagen von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet für Erwachsene 15 Euro, für Kinder von drei bis sechs Jahren 7 Euro und Kinder bis 15 Jahre zahlen 11 Euro Eintritt.

JOBS FOR MOMS

and for people who care



**HALTUNG ZEIGEN,
TALENTE GEWINNEN!**

Schalte hier deine nächste Stellenanzeige:

www.jobsformoms.de





WER GUT ARBEITET, KANN AUCH FEIERN

„Geht nicht gibt's nicht!“ – Albrecht Wolfgang Stefan Fischer (Rufname Ali) über 30 Jahre Unternehmertum, Verantwortung und das richtige Maß an Abstand.

Er fällt auf. Nicht nur wegen der langen Haare, die längst zu seinem Markenzeichen geworden sind. Sondern weil er seit fast 30 Jahren einfach macht, während andere noch diskutieren. Ali Fischer gehört nicht zu den Unternehmern, die laut sind. Er gehört zu denen, die liefern. Mit der A & D Heiz- und Trockengeräte MietSERVICE GmbH hat er sich in Koblenz ein Geschäft aufgebaut, das genau dann gefragt ist, wenn es ernst wird: bei Feuchtigkeit, Wasserschäden und Bauproblemen – Themen, die selten sichtbar sind, aber enorme Folgen haben können. Der gebürtige Sachse aus Freiberg hat seinen Weg nach Koblenz gefunden – und sich hier nicht nur ein Unternehmen, sondern eine zweite unternehmerische Heimat aufgebaut. Zwischen Baustelle und Backstage, zwischen Verantwortung und Abstand, zwischen Koblenz und Mallorca ist über fast drei Jahrzehnte mehr entstanden als nur ein Unternehmen. Es ist eine Haltung. Eine, die sich in einem Satz zusammenfassen lässt: „Geht nicht gibt's nicht.“

SICHERN SIE IHRE

JUNI 2024 • LIFESTYLE MAGAZIN • WWW.LABEL56.COM

LABEL 56

ZAKYNTHOS
EIN JUWEL IM IONISCHEN MEER

INTERIOR
CAFECORE: EIN WARMES, STARKES WOHNGEFÜHL

FASHION
EINE HOMMAGE AN DIE KUNST-GESCHICHTE ITALIENS

BEEREN
SO SCHMECKT DER SOMMER

STEINACREUTZ
WIRTSCHAFTSPROFESSORIN
UND STEUERBERATERIN



NOVEMBER 2021 • LIFESTYLE MAGAZIN • WWW.LABEL56.COM

LABEL 56

ISLAND
FEUER UND EIS

BEAUTY
HAUPTPFLEGE IM WINTER

MARTINSGANS
TRADITION NEU INTERPRETIERT

AUDI E-TRON GT
DYNAMISCH, EFFIZIENZ UND ELEGANZ

ANNA KLINGHUBER
HAUS- UND WIRTSCHAFTSBERATERIN
AUS LIEBE ZU DEN MEERESFRUCHTEN



JUNI 2016 • Lifestyle Magazin • Insterlitz • www.l56.com

LABEL 56

ERFOLGSSTORY
DAS SILICON VALLEY AM MITTELMEER

BBQ-SAISON!
FEUER UND FLAMME FÜR STEAK & CO.

BEAUTY & TRENDS
SOMMER-HIGHLIGHTS 2016

REISEN
KROATIEN. VOLLER LEBEN

AUTOMOBIL
ALFA ROMEO GIULIA ZWISCHEN FACETTEN DER GLEICHEN EMOTION

FRANK GOTTHARDT
FIRMENGRÜNDER UND VORSTANDSVORSITZENDER
COMPGROUP MEDICAL
AUS KOBLENZ



SICH TITELSTORY!



Sie stammen ursprünglich aus Freiberg in Sachsen. Was hat Sie nach Koblenz geführt?

Ich stamme ursprünglich aus Freiberg – dort liegen meine Wurzeln. Der Weg nach Koblenz war damals kein Masterplan, sondern eher das Ergebnis einer Chance, die ich ergriffen habe. Mich hat vor allem eines angetrieben: der Wunsch nach Meinungsfreiheit. Etwas, das es in der DDR so nicht gab. Ich wollte raus aus diesem System, rein in die freie Marktwirtschaft, in ein Leben, in dem Leistung und Haltung zählen. 1983 bin ich in den Westen gegangen – lange vor der Wende. Das war kein einfacher Schritt, sondern eine bewusste Entscheidung für ein anderes Leben. Ich wollte mehr als einfache Jobs. Ich wollte mein Abitur nachholen, mich weiterentwickeln und mir eine echte berufliche Perspektive aufbauen. Die ersten Jahre waren alles andere als bequem. Zwischen 1983 und 1988 habe ich im Grunde aus dem Koffer gelebt, immer unterwegs, immer auf der Suche nach meinem Platz. Gefunden habe ich ihn schließlich in Koblenz – beruflich wie privat. Heute ist das nicht nur ein Standort, sondern meine Heimat.

Die Verbindung zur Heimat besteht trotzdem noch?

Ja, absolut. Die Wurzeln bleiben. Wir haben heute noch eine Niederlassung in Freiberg, zwischen Dresden und Chemnitz, und das ist für mich mehr als nur ein weiterer Standort. Das ist ein Stück Herkunft, das ich mir bewusst erhalten habe. Es zeigt auch, dass man sich weiterentwickeln kann, ohne das, wo man herkommt, komplett hinter sich zu lassen. Diese Verbindung erdet einen auch.

Herr Fischer, wenn Sie heute auf den Start 1997 zurückblicken – war das Mut oder eher Notwendigkeit?

Eine Mischung aus beidem. Mut gehört dazu, aber es war auch eine klare innere Notwendigkeit. Ich hatte meine Ausbildung als Industriekaufmann in Koblenz-Arenberg abgeschlossen und danach schnell Verantwortung in einem mittelständischen Unternehmen übernommen. Irgendwann kam der Punkt, an dem ich gemerkt habe: Ich will nicht nur mitlaufen, ich will selbst gestalten. Das Wissen und die Erfahrung, die ich gesammelt hatte, wollte ich in etwas Eigenes überführen. Der entscheidende Moment kam dann



tatsächlich ganz unspektakulär – in einer Sauna, im Gespräch mit Freunden. Keine große Planung, kein Businessplan auf dem Tisch. Aber genau dort ist die Idee entstanden, den Schritt in die Selbstständigkeit zu gehen.

Wie sah diese Anfangszeit konkret aus?

Sehr bodenständig und gleichzeitig sehr intensiv. Wir sind zu zweit gestartet. Klein, überschaubar, ohne große Sicherheiten. Neun Geräte, ein Anhänger und ein Büro mit gerade einmal vier Quadratmetern – das war der Anfang. Es gab keine Strukturen, kein Team, das Dinge abgefangen hat. Wenn nachts etwas ausgefallen ist, bist du selbst losgefahren. Nach vier Jahren habe ich die Gesellschaft vollständig übernommen und führe das Unternehmen seitdem allein. Rückblickend



war das eine harte Zeit, aber genau diese Phase hat das Fundament gelegt für alles, was danach gekommen ist.

Gab es einen Moment, in dem Sie wirklich nicht wussten, wie es weitergeht?

Ja, diesen Moment gab es. 2013 habe ich eine europaweite Ausschreibung gewonnen – es ging um die Beheizung von Industriehallen eines namhaften Automobilherstellers. Eigentlich ein großer Erfolg. Doch in der Abwicklung kam es zu erheblichen buchhalterischen Verzögerungen. Zahlungen in Höhe von knapp einer halben Million Euro blieben aus. Plötzlich stand ich mit dem Rücken zur Wand. Ich konnte meine eigenen Rechnungen nicht mehr begleichen. Als junger Familienvater war das eine Situation, die alles infrage gestellt hat. Eine halbe Million Euro hat man nicht einfach zur Verfügung. Die Rechnungsprüfung zog sich über rund vier Monate hin. Vier Monate voller Un-

sicherheit, Druck und Existenzangst. In dieser Zeit gab es einen Moment, in dem ich wirklich nicht mehr wusste, wie es weitergeht. Meine Frau und mein Sohn waren im Urlaub, und ich war allein. Die Gedanken wurden immer schwerer. Ich stand sogar im Wald und habe darüber nachgedacht, alles zu beenden. Aber ich habe es nicht getan. Irgendetwas in mir hat sich dagegen gewehrt. Nach Monaten wurden die offenen Beträge schließlich beglichen. Ich konnte wieder Luft holen. Rückblickend war das der tiefste Punkt – und gleichzeitig der Moment, der mir gezeigt hat, wie nah Scheitern und Weitermachen beieinander liegen.

Was hat Sie in diesen Momenten weitermachen lassen?

Es war eine Mischung aus Haltung und Verantwortung. Für mich war Aufgeben nie wirklich eine Option. Dafür steckt zu viel von mir in dem, was ich aufgebaut habe. Das ist nicht nur ein Job, das ist ein großer Teil meines Lebens. Dazu kommt der Glaube an sich selbst – und die Bereitschaft, aus Fehlern zu lernen, statt daran zu zerbrechen. Und dann ist da noch etwas Entscheidendes: das Gefühl, gebraucht zu werden. Wenn du merkst, dass du mit deiner Arbeit echte Probleme lösen kannst, bleibst du im Spiel. Irgendwann geht es nämlich nicht mehr nur um dich. Es geht um Kunden, die sich auf dich verlassen. Und später auch um Mitarbeiter, die von deinen Entscheidungen abhängig sind. Diese Verantwortung trägt dich weiter, auch wenn es schwierig wird.

Ihr Geschäft dreht sich um Beheizung, Raumklimatisierung und Trockenlegung – warum wird das so oft unterschätzt?

Gerade beim Thema Feuchtigkeit wird das massiv unterschätzt, weil sie unsichtbar beginnt. Viele denken: Das trocknet schon von alleine. In der Realität passiert das Gegenteil. Die Feuchtigkeit zieht ins Mauerwerk, verteilt sich unbemerkt und arbeitet im Hintergrund weiter. Die eigentlichen Schäden entstehen nicht sofort, sondern entwickeln sich über Wo-

chen oder Monate. Schimmel oder strukturelle Probleme kommen schleichend – und wenn sie sichtbar werden, ist der Schaden oft schon deutlich größer. Genau das macht es so gefährlich: Es wirkt am Anfang harmlos, ist aber ein Prozess, der sich im Verborgenen immer weiter verstärkt.

Wie gehen Sie vor, wenn ein Kunde zu Ihnen kommt?

Der erste Schritt ist immer die Analyse. Wir sprechen von einer gezielten Leckageortung. Wir müssen genau verstehen, wo die Feuchtigkeit sitzt, wie tief sie bereits ins Material eingedrungen ist und wie sie sich ausgebreitet hat. Dafür setzen wir spezialisierte Messtechnik ein. Ohne diese Grundlage arbeitet man im Blindflug – und das kostet am Ende Zeit und Geld. Oftmals entstehen auch unnötige Folgeschäden. Viele unterschätzen, wie entscheidend dieser erste Schritt ist. Aber genau hier wird festgelegt, ob eine Maßnahme wirklich funktioniert oder nur kurzfristig Symptome bekämpft.

Viele Anbieter stellen einfach Geräte auf. Wo liegt Ihr Unterschied?

Viele stellen Geräte hin und hoffen, dass es reicht. Wir gehen anders ran. Wenn du die Ursache nicht verstehst, kannst du Geräte einsetzen, so viele du willst – das Problem bleibt bestehen. Deshalb betrachten wir jede Trocknung als Pro-

zess, der geplant werden muss. Es geht nicht um ein einzelnes Gerät, sondern um das Zusammenspiel von Heizleistung, Luftbewegung und Entfeuchtung. Und genau das muss zum Gebäude passen. In den Hallen auf der Carl-Spaeter-Straße, unweit der B9, steht heute eine komplette Gerätewelt – vom einfachen Heizlüfter bis hin zu komplexen Trocknungssystemen für ganze Gebäude.

Welche Rolle spielt die Qualität der Geräte?

Die physikalischen Grundlagen sind bei vielen Geräten ähnlich – unabhängig vom Hersteller. Entscheidend ist nicht, wie viele Geräte man aufstellt, sondern wie sie eingesetzt werden. Das bedeutet: Wissen schlägt Technik. Wenn die Analyse und die Anwendung nicht stimmen, bringen auch zehn Geräte nichts. Oft reicht ein gezielt eingesetztes Gerät, um den entscheidenden Effekt zu erzielen. Gerade im Versicherungsumfeld sieht man leider immer wieder, dass hier unsauber gearbeitet wird – zu viele Geräte, falscher Einsatz, unnötige Laufzeiten. Das hat mit Seriosität wenig zu tun. Trotzdem spielt die Qualität der Geräte eine Rolle. Hochwertige Technik arbeitet effizienter, verkürzt die Trocknungszeit und reduziert den Energieverbrauch. Für den Kunden bedeutet das konkret: geringere Kosten und schneller wieder nutzbare Räume. Viele schauen nur auf den kurzfristigen Preis und sparen am falschen Ende. Die eigentliche Wirtschaftlichkeit zeigt sich erst im Ergebnis.

Ihr Unternehmen ist heute nicht nur in Koblenz aktiv. Wie hat sich die Struktur entwickelt?

Das hat sich über viele Jahre entwickelt – Schritt für Schritt, nicht auf einen Schlag. Koblenz ist und bleibt unser Hauptstandort, von hier aus ist alles gewachsen. Parallel dazu haben wir uns gezielt in weiteren Regionen aufgestellt, unter anderem in Sachsen. Mir war dabei immer wichtig, dass Wachstum nicht zum Selbst-





nicht nur die Frage, wie man trocknet, sondern ob sich das Objekt überhaupt noch retten lässt. Nach solchen Einsätzen gehst du anders nach Hause. Du siehst nicht nur den Schaden an der Substanz, sondern vor allem die Menschen dahinter. Möbel, Erinnerungen, teilweise ganze Lebensgrundlagen – vieles ist von einem Moment auf den anderen zerstört. In solchen Situationen wird dir klar, dass unsere Arbeit mehr ist als Technik. Es geht darum, Lösungen zu schaffen und Menschen ein Stück Normalität zurückzugeben.

zweck wird. Ein neuer Standort macht nur dann Sinn, wenn die Qualität dort genauso funktioniert wie am Hauptsitz. Struktur bedeutet für mich nicht möglichst viele Standorte, sondern Verlässlichkeit. Es bringt nichts, groß zu sein, wenn die Leistung nicht überall stimmt. Heute arbeiten wir überregional und auch international – unter anderem in den Niederlanden, Belgien, der Schweiz und auf Mallorca. Ergänzt wird das durch ein belastbares Partnernetzwerk in ganz Europa.

Was sind Einsätze, die Ihnen besonders im Gedächtnis geblieben sind?

Viele Einsätze bleiben im Gedächtnis, aber besonders prägend sind die Fälle, in denen es nicht nur um Technik geht. Ein großer Teil unserer Arbeit hat auch eine menschliche Seite. Gerade bei Hochwasser- oder Starkregenschäden stehen viele Betroffene vor enormen Problemen – oft sind sie nicht ausreichend versichert. Dann geht es nicht mehr um einzelne Räume, sondern um ganze Gebäude. Wände sind über Wochen durchfeuchtet, und irgendwann stellt sich



Neben Trocknungs- und Heizgeräten haben Sie Ihr Angebot erweitert. Warum?

Weil sich die Anforderungen verändert haben. Heute geht es nicht nur um Feuchtigkeit, sondern um das gesamte Raumklima. Luftqualität, Temperatur, Luftfeuchtigkeit – das hängt alles zusammen. Deshalb haben wir unser Leistungsspektrum erweitert. Es war eine logische Entwicklung aus dem, was wir ohnehin tun.



Welche Rolle spielt Luftqualität heute?

Eine deutlich größere als noch vor einigen Jahren. Spätestens seit der Corona-Pandemie ist das Thema viel stärker ins Bewusstsein gerückt. Moderne Systeme sind heute in der Lage, Schadstoffe, Sporen und sogar Viren aus der Luft zu filtern. Gerade in Büros oder öffentlichen Räumen spielt das eine immer wichtigere Rolle. Viele unterschätzen nach wie vor, welchen Einfluss Raumluft auf Gesundheit und Leistungsfähigkeit hat. Belastungen wie Schimmelsporen sind oft nicht sichtbar, wirken aber dauerhaft im Hintergrund. Deshalb ist Luftqualität heute kein Komfortthema mehr, sondern ein relevanter Bestandteil von Gesundheit und Gebäudenutzung.

Und das Thema Hitze?

Die Sommer werden intensiver, viele Gebäude sind darauf nicht ausgelegt. Mit mobilen Klimatruhen können wir kurzfristig Lösungen schaffen, ohne dass große Umbauten nötig sind. Das ist ein Bereich, der in den letzten Jahren deutlich an Bedeutung gewonnen hat.

Ein eher ungewöhnlicher Bereich ist Ihr Zeltverleih. Wie kam es dazu?

Das hat sich aus unserem Kerngeschäft entwickelt. Wir hatten die Technik – Heizgeräte, Klimatisierung – und daraus ist ein zusätzlicher Bereich entstanden. Es lag nahe, das weiter auszubauen und als eigenständiges Angebot zu sehen.

Das ist ein starker Kontrast zu Ihrem Alltag.

Ja, absolut. Unter der Woche beschäftigst du dich mit Schäden, Problemen und Lösungen. Am Wochenende geht es plötzlich um Veranstaltungen, Feiern und Begegnungen. Dieser Wechsel ist spannend, weil er dir eine ganz andere Perspektive gibt.

Sie selbst sind schwer zu übersehen.

Die langen Haare sind Ihr Markenzeichen.

Das war nie geplant. Ich habe mich nie bewusst entschieden, anders zu sein. Ich habe einfach mein Ding gemacht und mich nicht angepasst. In einer Branche, in der viele sehr ähnlich auftreten, fällt das natürlich auf.

Hat Ihnen das eher geholfen oder geschadet?

Am Anfang hat es sicherlich irritiert. Aber am Ende zählt die Leistung. Wenn die stimmt, spielt es keine Rolle, ob du ins klassische Bild passt. Irgendwann wird genau das, was am Anfang auffällt, zu deinem Wiedererkennungswert. Heute ist mein Aussehen ein Teil der Markenbildung des Unternehmens.

Was treibt Sie nach so vielen Jahren noch an?

Mich treibt nach wie vor die Freude daran, Probleme zu lösen. Das hat sich über die Jahre nicht verändert. Ich liebe das, was wir aufgebaut haben – und das ist nach 30 Jahren immer noch so wie am Anfang. Der Unterschied liegt eher in der Motivation. Früher ging es darum, sich etwas aufzubauen, zu wachsen und zu beweisen, dass es funktioniert. Heute geht es weniger um Beweis und mehr um Anspruch. Ich will Dinge richtig machen. Wenn ein Kunde ein Problem hat, interessiert mich das immer noch – nicht, weil ich es muss, sondern weil ich es will. Der Druck von damals ist einer klaren Überzeugung gewichen. Und genau das hält dich langfristig im Spiel.

Sie werden im Mai 60. Verändert das den Blick auf Ihr Leben?

Ja, deutlich. Früher ging der Blick fast ausschließlich nach vorne – Wachstum, Entwicklung, die nächste Entscheidung. Mit 60 verändert sich das. Man schaut mehr zurück und erkennt, was alles passiert ist und was es gebraucht hat, um dorthin zu kommen. Das relativiert vieles und macht ruhiger. Ich hoffe, dass ich über 80 werde. Nicht aus Angst, sondern weil mir bewusst geworden ist, wie wertvoll Zeit ist. Gerade die ersten Jahre der Selbstständigkeit waren geprägt von Verzicht. Ich habe viel gearbeitet, viel aufgebaut – aber auch viel verpasst. Die Einschulung meines Sohnes, zahlreiche Weihnachtsfeste, Zeit mit der Familie. Das lässt sich nicht nachholen. Zeit ist ein Geschenk. Und irgendwann versteht man, dass sie das Wertvollste ist, was man hat.

Was hat Sie mehr geprägt – das Unternehmertum oder das Leben?

Das Unternehmertum hat mich geformt, aber das Leben hat mir gezeigt, worauf es wirklich ankommt. Früher hätte ich wahrscheinlich das Geschäft an erste Stelle gesetzt. Heute ist die Balance entscheidend. Erfolg allein reicht nicht, wenn daneben kein echtes Leben stattfindet.

Mallorca spielt dabei eine Rolle. Warum?

Mallorca ist für mich mehr als nur ein Ortswechsel. Ich habe dort ein neues Zuhause gefunden. Die Insel hat einen ganz eigenen Rhythmus. Ich arbeite auf dem Feld, beschäftige mich mit Kakteen, helfe bei der Olivenernte – Dinge, die mit meinem Alltag in Koblenz erst einmal nichts zu tun haben. Die Einheimischen nennen mich scherzhaft „Kaktus-Ali“. Und genau dieser Kontrast ist entscheidend. In Koblenz bist du im Tagesgeschäft, ständig erreichbar, ständig in Bewegung. Auf Mallorca trittst du einen Schritt zurück. Ich bin trotzdem erreichbar, aber gedanklich nicht mehr permanent im Problem. Und genau in diesem Abstand entstehen oft die klarsten Entscheidungen. Für mich ist das kein Luxus, sondern notwendig, um langfristig funktionieren zu können.

Welche Rolle spielt Ihre Familie in diesem ganzen Weg?

Eine entscheidende. Unternehmertum funktioniert auf Dauer nicht ohne Rückhalt im privaten Umfeld. Meine Frau Britta begleitet mich seit vielen Jahren, und dieser Zusammenhalt trägt durch Höhen und Tiefen. Und mein Sohn Philipp – er bedeutet mir alles. Am Ende ist er der Grund, warum ich jeden Tag aufstehe und weitermache.

Erfolg bekommt dadurch eine ganz andere Bedeutung. Es geht nicht mehr nur um Zahlen oder Projekte, sondern darum, etwas aufzubauen, das Bestand hat – auch für die nächste Generation. Gerade in schwierigen Phasen brauchst du Menschen, die ehrlich zu dir sind, die dich auffangen, aber dir auch den Spiegel vorhalten. Erfolg entsteht nicht im Alleingang – auch wenn das viele gerne anders erzählen.



Was bedeutet Erfolg heute für Sie?

Früher hätte ich Erfolg ganz klar über Wachstum definiert. Heute sehe ich das anders. Erfolg ist für mich, dass das Unternehmen stabil läuft, dass Strukturen funktionieren und nicht mehr alles an mir hängt. Und ganz ehrlich: Erfolg ist auch, dass ich mir Zeit nehmen kann. Für Dinge außerhalb des Geschäfts. Das hätte ich früher so nicht gesagt.

Der Titel lautet „Wer gut arbeitet, kann auch feiern“. Wie sieht dieses Feiern bei Ihnen aus?

Für mich bedeutet Feiern nicht nur Party. Es geht darum, sich bewusst Zeit zu nehmen und Dinge zu genießen, die im Alltag oft zu kurz kommen. Das können Konzerte sein, Veranstaltungen oder einfach Momente mit Menschen, die mir wichtig sind. Über die Jahre ergeben sich natürlich auch Kontakte, durch die man Einblicke bekommt, die andere so nicht haben – auch mal hinter die Bühne. Aber am Ende ist das gar nicht entscheidend. Wichtig ist, dass man sich erlaubt, diese Momente zu erleben und nicht nur im Arbeitsmodus zu bleiben.

Haben Sie sich das früher zu wenig erlaubt?

Ja, definitiv. Früher stand die Arbeit klar im Vordergrund. Heute sehe ich das anders. Ohne Ausgleich funktioniert das nicht dauerhaft.

Welche Rolle spielen Hobbys und Ausgleich in Ihrem Leben?

Eine wichtige. Gerade nach so vielen Jahren im Unternehmertum brauchst du Dinge, die nichts mit dem Tagesgeschäft zu tun haben. Ich fahre leidenschaftlich gerne Harley-Davidson – das ist für mich Freiheit, einfach raus, Kopf frei bekommen. Genauso gehören aber auch die Abende mit Freunden dazu. Nicht kurz auf ein Getränk, sondern richtig Zeit miteinander verbringen. Und Fußball spielt ebenfalls eine große Rolle. Ich bin seit vielen Jahren Fan der SG Dynamo Dresden und verfolge die Spiele regelmäßig. Das ist für mich auch eine Verbindung zu meiner alten Heimat. Ich unterstütze den Verein sogar als Gold-Fördersponsor. Aber am Ende geht es



mir nicht um Titel oder Status, sondern um das Gefühl, Teil von etwas zu sein, das einen schon lange begleitet.

Gibt es einen Moment, in dem Ihr Geschäft wirklich am Limit war?

Ja, gerade in den ersten Jahren. Da gab es Phasen, in denen du morgens zuerst auf dein Konto geschaut hast und dir überlegt hast, wie du den Monat überstehst. Das sind keine Zeiten, über die man gerne spricht, aber genau die prägen dich. Danach gehst du anders mit Risiko, Entscheidungen und Verantwortung um.

Was nervt Sie heute an Ihrer Branche?

Dass viele zu kurzfristig denken. Es wird oft versucht, schnell eine Lösung hinzustellen, ohne sich wirklich mit der Ursache zu beschäftigen. Ein Gerät aufstellen und hoffen, dass es passt – das ist kein nachhaltiger Ansatz. Genau dadurch entstehen viele Probleme erst richtig. Für uns war immer klar: Wenn wir etwas machen, dann machen wir es sauber. Alles andere ist am Ende weder für den Kunden noch für das eigene Unternehmen sinnvoll.

Wann sind Sie nicht Unternehmer?

Ganz ehrlich: Du bist Unternehmer, solange du Verantwortung trägst. Das legst du nicht einfach ab. Was sich aber steuern lässt, ist der Abstand. Mir gelingt es am ehesten, wenn ich bewusst rausgehe – zum Beispiel auf Mallorca. In Koblenz bist du permanent im Tagesgeschäft, ständig erreichbar, immer in Bewegung. Auf Mallorca trittst du eher einen Schritt zurück. Du schaltest nicht komplett ab, aber du gewinnst Distanz. Und genau die ist entscheidend, weil du sonst irgendwann nur noch reagierst, statt zu gestalten. Mit diesem Abstand bekommst du wieder einen klareren Blick auf die Dinge.

Was würden Sie Ihrem jüngeren Ich sagen?

Mach weiter – aber hör auf, alles alleine tragen zu wollen. Ich habe lange geglaubt, jede Entscheidung selbst treffen zu müssen. Das kostet unnötig Kraft und Zeit. Mit dem Wissen von heute würde ich früher Verantwortung abgeben und Strukturen aufbauen. Nicht weniger Einsatz, aber gezielter eingesetzt. Und vor allem: Nimm dir bewusst mehr Zeit für die Familie. Diese Momente kommen nicht zurück und lassen sich durch nichts ersetzen. Erfolg ist wichtig – aber er darf nicht alles andere überholen.

Woran messen Sie Erfolg heute wirklich?

Daran, dass das Unternehmen funktioniert, ohne dass alles an mir hängt. Und daran, dass ich mein Leben bewusst gestalten kann. Das ist für mich heute der entscheidende Punkt.

Wie sehen Sie die Zukunft Ihres Unternehmens?

Ich sehe die Zukunft in einer klaren Weiterentwicklung – aber mit einem konsequenten Fokus auf Qualität. Wir werden unser Netzwerk weiter ausbauen und uns technisch kontinuierlich weiterentwickeln. Neue Anforderungen brauchen neue Lösungen, und genau darauf stellen wir uns ein. Der Markt wird wachsen, gerade im Bereich Bau und Sanierung. Der Bedarf ist da, und unsere Leistungen sind ein fester Bestandteil davon. Aber Wachstum ist für mich kein Selbstzweck. Es macht nur Sinn, wenn die Qualität mitwächst. Entscheidend ist, dass das, was wir tun, wirklich funktioniert – und genau daran werden wir auch in Zukunft gemessen.

Und wenn man in Zukunft über Sie spricht – was soll bleiben?

Dass ich meinen eigenen Weg gegangen bin – unabhängig davon, ob er immer einfach war. Mir ist bewusst, dass am Ende jeder Mensch vergänglich ist. Umso wichtiger ist mir, wie man in

Erinnerung bleibt. Ich hoffe, als jemand, der geholfen hat und auf den man sich verlassen konnte – gerade dann, wenn es schwierig wurde. Fehlentscheidungen gehören dazu. Manchmal sind sie sogar notwendig, um überhaupt voranzukommen. Entscheidend ist, was man daraus macht. Und vielleicht bleibt auch der Gedanke: Chancen sind oft näher, als man denkt. Man muss sie nur erkennen und bereit sein, sie zu ergreifen.





DER ANFANG EINER ÄRA.
**DER NEUE
BMW IX3.**



Mit dem neuen BMW iX3 beginnt für die Marke eine neue Phase. Als erstes Serienmodell der sogenannten Neuen Klasse steht dieses vollelektrische Sports Activity Vehicle (SAV) für einen grundlegenden Wandel. Es geht nicht um ein weiteres Modell, sondern um einen sichtbaren Technologiesprung. Der An-

spruch ist klar formuliert. Der iX3 soll Effizienz, Digitalisierung und Fahrdynamik auf ein neues Niveau heben und gleichzeitig die klassische Freude am Fahren neu interpretieren.

Die technischen Eckdaten unterstreichen diesen Anspruch. Eine Reichweite von bis zu 805 Kilometern trifft auf eine Ladeleistung von bis zu 400 kW. Damit positioniert sich das Fahrzeug deutlich im oberen Bereich seines Segments. Zugleich zeigt sich, dass die Neue Klasse mehr ist als nur ein elektrischer Antrieb. Sie bildet die Grundlage für eine komplette Neuausrichtung der Marke.



Fortbildung, die nicht nur Wissen schafft – sondern Vorsprung.

DIE CARADENT AKADEMIE STEHT FÜR MODERNE ZAHNMEDIZIN, PRAXISNAHE WEITERBILDUNG UND ECHTE ENTWICKLUNG – FÜR ALLE, DIE MEHR WOLLEN ALS STANDARD.



In der CARADENT Akademie verbinden wir neueste Technologien mit fundiertem Fachwissen und echter Praxiserfahrung. Ob Implantologie, digitale Verfahren oder moderne Behandlungskonzepte – unsere Fortbildungen sind darauf ausgelegt, Wissen direkt anwendbar zu machen.

Für Zahnärzte. Für Fachpersonal. Für alle, die sich kontinuierlich weiterentwickeln wollen.

- **Praxisnahe Hands-on-Trainings** • **Modernste Technologien & digitale Verfahren**
- **Fortbildung auf aktuellem medizinischen Niveau** • **Austausch mit erfahrenen Spezialisten**
- **Entwicklung innerhalb eines starken Netzwerks**

Jetzt mehr erfahren und Teil der CARADENT Akademie werden.

0 26 21 - 628 528 0

praxis@caradent.de

Nordallee 10
56112 Lahnstein

0 261 - 3 18 17

praxis-koblenz@caradent.de

Görgenstraße 14-16
56068 Koblenz

0 26 24 - 20 64

info@zahnarztpraxisampark.de

Parkstraße 5
56203 Hörh-Grenzhausen



DESIGN ALS AUSDRUCK DES WANDELS

Der iX3 markiert auch visuell einen Neuanfang. Die neue Designsprache ist reduziert, klar und präzise. Sie konzentriert sich auf das Wesentliche und verzichtet bewusst auf überladene Elemente. Die klassische BMW Niere wird neu interpretiert und durch eine Lichtsignatur ersetzt, die dem Fahrzeug eine eigenständige Präsenz verleiht.



Mit einer Länge von 4782 Millimetern, einer Breite von 1895 Millimetern und einer Höhe von 1635 Millimetern bleibt das Fahrzeug klar im Segment der SAV verankert. Die Proportionen wirken vertraut, gleichzeitig aber moderner und straffer. Der Luftwiderstandsbeiwert von 0,24 zeigt, dass auch die Aerodynamik konsequent optimiert wurde.

Im Alltag bietet der iX3 ein variables Raumkonzept. Das Kofferraumvolumen reicht von 520 bis 1750 Litern. Hinzu kommt ein zusätzlicher Stauraum von 58 Litern unter der Frontklappe. Auch die Anhängelast von bis zu 2000 Kilogramm unterstreicht den praktischen Anspruch des Fahrzeugs.



Universkin® Präzision. Hautqualität.

Die Haut verändert sich mit der Zeit – durch Sonne, Stress, Hormone, Umweltfaktoren und natürliche Alterungsprozesse. Oft reichen Standardprodukte nicht aus, um individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Genau hier setzt Universkin® an: ein medizinisch orientiertes Hautpflegekonzept mit personalisierten Formulierungen, abgestimmt auf Ihre Haut und Ihre Ziele.

Statt Pflege „von der Stange“ entsteht ein Konzept, das gezielt auf Hautbild, Verträglichkeit und Regeneration ausgerichtet ist. Nach Analyse von Hautzustand, Lebensstil und Bedürfnissen wird eine individuelle Pflegeempfehlung erstellt.



Typische Ziele:

- Verbesserung der Hautqualität und Ausstrahlung
- Unterstützung bei Pigmentflecken und unruhigem Hautbild
- Mehr Feuchtigkeit und Stärkung der Hautbarriere
- Begleitpflege bei sensibler oder reifer Haut
- Ergänzung zu ästhetischen Behandlungen
- Unterstützung regenerativer Prozesse nach Eingriffen

Die personalisierten Seren können – je nach Ausgangssituation – hochwertige Wirkstoffe wie Antioxidantien, Vitamine oder feuchtigkeitbindende Komponenten enthalten. Ziel ist keine kurzfristige Kosmetik, sondern eine nachhaltige Verbesserung des Hautbildes. Besonders sinnvoll ist Universkin® auch als Ergänzung zu Behandlungen wie Faltherapie, Microneedling, Ultraschallbehandlungen oder operativen Eingriffen, um die Haut gezielt zu begleiten.

Denn moderne Ästhetik bedeutet heute nicht nur Veränderung, sondern Hautgesundheit, Qualität und Natürlichkeit. Welche Pflege sinnvoll ist, hängt immer von Ihrer individuellen Hautsituation ab und wird im Rahmen einer persönlichen ärztlichen Beratung festgelegt.

Gutscheine und Beratungstermine erhalten Sie direkt in der Praxis:

Privatpraxis Dr. Molnar – Plastische, Ästhetische & Handchirurgie
Adolfstraße 36 • 56112 Lahnstein bei Koblenz • 02621 6274600 • www.drmolnar.de

Wahre Ästhetik entsteht dort, wo Regeneration beginnt.



INNENRAUM ZWISCHEN REDUKTION UND TECHNOLOGIE

Im Interieur setzt sich der Ansatz der Reduktion fort. Klare Linien, wenige Elemente und eine offene Raumwirkung prägen den Innenraum. Gleichzeitig steht die Digitalisierung im Mittelpunkt. Das

BMW Panoramic iDrive bildet das zentrale Bedienelement und verbindet Anzeige, Steuerung und Fahrerinteraktion.

Die Architektur des Fahrzeugs ermöglicht ein großzügiges Raumgefühl auf allen fünf Sitzplätzen. Große Fensterflächen und ein optionales Panoramadach sorgen für ein helles Ambiente. Materialien und Farben orientieren sich an moderner Innenarchitektur und unterstreichen den hochwertigen Anspruch.

Die Sitze kombinieren Komfort mit sportlicher Auslegung. Neue Designvarianten und unterschiedliche Interieurwelten bieten Spielraum für Individualisierung. Gleichzeitig bleibt die klassische Fahrerorientierung erhalten, die seit jeher ein zentrales Merkmal der Marke ist.





DIGITALE ARCHITEKTUR UND BEDIEN-KONZEPT

Das Bedienkonzept folgt dem Prinzip Hände am Lenkrad und Blick auf die Straße. Physische Bedienelemente bleiben für zentrale Funktionen erhalten, während andere Bereiche konsequent digitalisiert wurden. Das System basiert auf dem neuen Betriebssystem BMW Operating System X und ist auf langfristige Weiterentwicklung ausgelegt. Vier Hochleistungsrechner bilden das digitale Rückgrat des Fahrzeugs. Diese sogenannten Superbrains steuern Fahrdynamik, automatisiertes Fahren, Infotainment sowie Komfortfunktionen. Dadurch entsteht ein softwaredefiniertes Fahrzeug, das sich über Updates kontinuierlich weiterentwickeln kann.

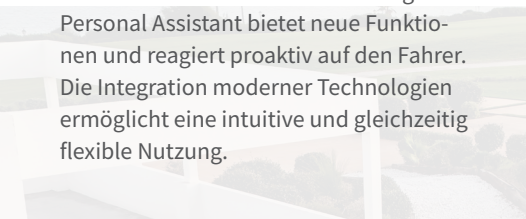
Auch die Sprachinteraktion wurde deutlich erweitert. Der BMW Intelligent Personal Assistant bietet neue Funktionen und reagiert proaktiv auf den Fahrer. Die Integration moderner Technologien ermöglicht eine intuitive und gleichzeitig flexible Nutzung.

ELEKTRISCHER ANTRIEB MIT HOHER EFFIZIENZ

Im Zentrum des iX3 steht die sechste Generation der BMW eDrive Technologie. Zwei Elektromotoren liefern eine Gesamtleistung von 345 kW und ermöglichen einen Sprint von null auf 100 Kilometer pro Stunde in 4,9 Sekunden. Die Höchstgeschwindigkeit liegt bei 210 Kilometern pro Stunde.

Die Kombination aus Synchronmaschine an der Hinterachse und Asynchronmaschine an der Vorderachse sorgt für eine ausgewogene Balance zwischen Effizienz und Leistung. Gleichzeitig wurden Energieverluste reduziert und das Gesamtgewicht optimiert.

Die Hochvoltbatterie mit einem nutzbaren Energiegehalt von 108,7 kWh ermöglicht die hohe Reichweite von bis zu 805 Kilometern gemäß WLTP. Neue Rundzellen erhöhen die Energiedichte und verbessern die Ladegeschwindigkeit. Die Integration der Batterie in die Fahrzeugstruktur trägt zusätzlich zur Effizienz bei.



LADEN UND ENERGIENUTZUNG IM ALLTAG

Auch beim Laden setzt der iX3 neue Maßstäbe. Mit einer maximalen Ladeleistung von 400 kW kann an einer 800-Volt-Gleichstrom-Schnellladestation innerhalb von nur 10 Minuten genügend Energie eingespeist werden, um die Reichweite des neuen BMW iX3 um bis zu 372 Kilometer zu erhöhen. Innerhalb von 21 Minuten lässt sich der Energiegehalt der Hochvoltbatterie von 10 auf 80 Prozent

ihrer Kapazität steigern. Damit wird das Fahrzeug auch für lange Strecken interessant. Darüber hinaus bietet der iX3 erstmals umfassende bidirektionale Ladefunktionen. Das Fahrzeug kann als mobile Energiequelle dienen oder in das heimische Stromnetz integriert werden. Diese Funktionen erweitern die Rolle des Autos deutlich über die reine Fortbewegung hinaus.



FAHRDYNAMIK UND ASSISTENZSYSTEME

Ein zentrales Element der neuen Architektur ist das sogenannte Heart of Joy. Diese Steuerungseinheit verarbeitet alle relevanten Daten für Antrieb, Bremsen und Lenkung und sorgt für ein besonders präzises Fahrverhalten. Die Reaktionsgeschwindigkeit liegt deutlich über bisherigen Systemen. Im Alltag zeigt sich das durch eine direkte Umsetzung von Fahrerbefehlen und eine harmonische Kraftverteilung.

Die Rekuperation übernimmt einen Großteil der Verzögerungsvorgänge, was die Effizienz zusätzlich steigert. Die Fahrerassistenzsysteme wurden ebenfalls weiterentwickelt. Der Autobahnassistent ermöglicht freihändiges Fahren auf geeigneten Strecken. In der Stadt unterstützt der iX3 unter anderem bei Ampelerkennung und automatischem Anfahren.

IMMOBILIEN- VERWALTUNG KANN EINFACH SEIN. WENN MAN SIE RICHTIG MACHT.

 immaco
IMMOBILIEN. MANAGEMENT. CONSULTING.

Die meisten kennen Immobilienverwaltung als kompliziert, langsam und schwer erreichbar.

Wir nicht.

Wir haben Verwaltung neu gedacht:
Mit klaren Prozessen, digitaler Struktur
und echter Erreichbarkeit.

Bei uns wissen Sie jederzeit, was passiert.
Ihre Dokumente sind verfügbar.
Ihre Anliegen werden bearbeitet –
nicht weitergereicht.

Ob Eigentümergemeinschaft oder Investor:
Wir sorgen dafür, dass Ihre Immobilie
nicht nur verwaltet wird, sondern funktioniert.

Effizient.
Wirtschaftlich.
Verständlich.



Volle Transparenz

Sie sehen, was passiert –
nicht nur das Ergebnis.



Digitale Verwaltung

Alles griffbereit.
Jederzeit. Überall.



Kurze Reaktionszeiten

Keine Warteschleifen.
Keine Ausreden.



Individuelle Lösungen

Keine Standardverwaltung.
Sondern passend zu Ihrer Immobilie.

IHRE IMMOBILIE IST EIN WERT.
WIR SORGEN DAFÜR, DASS ER ES BLEIBT.



JETZT UNVERBINDLICH ANFRAGEN
www.immaco.immo

Deinhardplatz 3
56068 Koblenz
Tel.: +49 261 134 961 50
Email info@immaco.immo

Roman Becker





KOS

MEDITERRANES LEBEN
UND ANTIKE SPUREN





Foto: Sergey Kelin / stock.adobe.com

Die griechische Insel Kos liegt in der östlichen Ägäis und gehört zur Inselgruppe der Dodekanes. Die Küste der Türkei ist nur wenige Seemeilen entfernt. Diese Lage prägt das Lebensgefühl ebenso wie die Landschaft.

Kos verbindet lange Strände mit einem kompakten Inselinneren, in dem sich Wege, Orte und Sehenswürdigkeiten schnell erreichen lassen. Badezeiten lassen sich ohne Aufwand mit kulturellen Besichtigungen und aktiven Tagen kombinieren.



Foto: Simon Dannhauer / stock.adobe.com

118 JAHRE KOWADI

TRADITION VERPFLICHTET. ZUKUNFT BEWEGT.

KÖWADI



WIR WACHSEN WEITER.


Sei Teil einer starken
Gemeinschaft und
gestalte mit uns
die Zukunft.


STARKE MENSCHEN. STARKE LEISTUNG.
DEINE KARRIERE BEI KOWADI.

 Social Media Manager (m/w/d)

 Leitung Garten- und Landschaftsbau (m/w/d)

 Personal- und Planungsdisponent (m/w/d)

 Leitung Reinigung und Facilitymanagement (m/w/d)

 Sicherheitsmitarbeiter in der Militärbewachung (m/w/d)

 Alarmtechniker (m/w/d)

 Bürokaufmann (m/w/d)

 Elektriker (m/w/d)

 Revierfahrer (m/w/d)

 Sicherer Arbeitsplatz in einem
starken Unternehmen

 Vielfältige Aufgaben
mit Perspektive

 Fair. Wertschätzend.
Kollegial.

 Weiterbildung
und Entwicklung

Bereit für den nächsten Schritt?
Wir freuen uns auf Dich!

Weitere Infos findest Du auf:
www.ksm-group.de

Bewerbung an: personal@kowadi.de

0261 30 30 40
Friedrich-Mohr-Str. 5
56070 Koblenz



Wege auf der Insel sind kurz und die Orientierung fällt leicht. Gleichzeitig ist die Dichte an historischen Spuren hoch. Antike Stätten liegen oft nur wenige Minuten von belebten Promenaden entfernt. Diese Nähe prägt den Tagesablauf. Vormittags führen Wege durch Ausgrabungen, am Nachmittag ans Meer. Die Übergänge sind fließend und erfordern keine lange Planung. Auch spontane Richtungswechsel lassen sich problemlos umsetzen. Diese räumliche Nähe gehört zu den entscheidenden Qualitäten der Insel.



Foto: Shevdtinov / stock.adobe.com



Foto: zakaz86 / stock.adobe.com

Foto: Maciej Czekajewski / stock.adobe.com



Antike Orte und städtisches Leben

Zu den wichtigsten historischen Anlagen gehört das Asklepieion am Fuß des Dikeos-Gebirge. Die Anlage verteilt sich über mehrere Terrassen und eröffnet weite Blicke über die Insel und die Ägäis. Zypressen spenden Schatten, die Luft wirkt ruhig und klar. Hier wird die Verbindung zur frühen Medizin sichtbar, die bis heute nachwirkt. Die Anlage gilt als eine der bedeutendsten antiken Heilstätten und steht in engem Bezug zum Wirken des Hippokrates.



Foto: sborisov / stock.adobe.com



Im Zentrum der Inselhauptstadt liegt die Agora von Kos. Zwischen freigelegten Fundamenten und Säulenresten entsteht ein Bild vom früheren Alltag. Die Anlage ist frei zugänglich und in die heutige Stadt integriert. Ein kurzer Weg führt weiter zur Festung Neratzia am Hafen. Massive Mauern und eingelassene Bauteile aus der Antike zeigen die strategische Bedeutung des Ortes und verweisen auf die Zeit der Johanniter.



Foto: hadot / stock.adobe.com



Foto: r_andrei / stock.adobe.com

Viele Ausflüge starten von hier. Tagsüber wirkt die Stadt strukturiert. Am Abend verdichtet sich das Leben, Licht spiegelt sich im Wasser und Restaurants füllen sich, die Atmosphäre wirkt lebendiger.

Foto: nejdetuzen / stock.adobe.com



Die Hauptstadt Kos-Stadt bildet das lebendige Zentrum der Insel. Am Hafen Mandraki liegen Fischerboote neben Yachten. Dahinter beginnen Gassen mit kleinen Geschäften und Tavernen. Zwischen Altstadtgassen und Promenade lassen sich antike Spuren, Plätze und Cafés direkt miteinander verbinden.

ANZEIGE



**Wir haben für alle
die richtige Zeitschrift!**

Lassen Sie sich von einer kostenlosen
Leseprobe überzeugen!

ÜBER 100 TITEL
BIS ZU 50% GÜNSTIGER

INDIVIDUELLE LESEFREUDE –
AUCH PRIVAT

TITEL JEDERZEIT
AUSTAUSCHBAR

KOSTENLOSE LIEFERUNG

MONATLICH KÜNDBAR

 **Lesezirkel
Rhein-Mosel**

Lesezirkel-Service
Zeitschriftenvertrieb GmbH
Laubach 5
56068 Koblenz
T +49 261 9730070
F +49 261 9730072
info@lesezirkel-service.de
www.lesezirkel-service.de



Foto: Wirtold / stock.adobe.com

Strände und Küstenlandschaften

Kos bietet eine Vielfalt an Küstenabschnitten. Orte wie Tigaki stehen für breite Sandstrände und flache Übergänge ins Wasser. Diese Bedingungen schaffen Badeplätze für längere Aufenthalte am Meer. Der Zugang ist einfach, die Strände wirken weit und offen. Im Südwesten rund um Kefalos verändert sich das Bild. Die Region zeichnet sich durch eine authentische Küstenatmosphäre und



Foto: Chawran / stock.adobe.com



Foto: Váitto / stock.adobe.com

weite Ausblicke über die Bucht aus. Naturbelassene Buchten bieten Rückzugsorte für ruhige Badetage. Tavernen servieren fangfrischen Fisch in direkter Nähe zum Wasser. Historische Ruinen liegen teils in unmittelbarer Strandnähe und verstärken den Eindruck einer gewachsenen Kulturlandschaft.

Foto: mlka-kotka / stock.adobe.com



Mastichari zeigt eine reduzierte Atmosphäre mit viel Raum. Der Strand ist weitläufig und bietet Abstand. Wind und Licht bestimmen hier den Eindruck. Kardamena verbindet Strandnähe mit Infrastruktur. Restaurants, Geschäfte und Unterkünfte liegen dicht beieinander. Die Wege sind kurz, der Zugang zum Wasser unkompliziert.

Foto: Janis Smits / stock.adobe.com





Foto: Martin Wecnarowski / iStock, adobe.com

ANZEIGE

Zeitschriften
50%
günstigergeh mal
offline

info@meinesezirkel.de

LZ

Mein
LeseZirkel
persönlich • preiswert • zuverlässig

Bewegung und Natur im Inselinneren

Kos entwickelt sich zunehmend zu einem Ziel für aktive Reisen. Ein ausgebautes Netz an Radwegen verbindet viele Küstenorte miteinander. Flache Strecken erleichtern längere Touren, E-Bikes erweitern die Reichweite. Auch abgelegene Abschnitte werden zugänglich, ohne dass größere Anstrengung notwendig ist. Diese Form der Fortbewegung schafft neue Perspektiven auf die Küstenlinie.



Abseits der Küste bietet der Plaka Forest einen ruhigen Naturraum. Hohe Bäume spenden Schatten, Wege führen durch einen geschlossenen Bestand. Pfauen bewegen sich frei, Landschildkröten sind ebenfalls Teil dieses Lebensraums.

Das Dikeos-Gebirge prägt das Inselinnere. Wege führen durch Pinienwälder und über offene Hänge. Aussichtspunkte geben den Blick auf die Küste frei. Die Farbgebung bleibt reduziert: Grün, Grau und helle Erdtöne bestimmen das Bild.

Ein Beispiel für das Leben im Hinterland ist Zia. Der Ort liegt an den Hängen des Gebirges und ist für seine Ausblicke bekannt. Kleine Läden bieten regionale Produkte, Tavernen servieren einfache Gerichte mit lokalen Zutaten. Auch traditionelle Betriebe öffnen sich für Besucher. Weingüter und Imkereien geben Einblicke in Produktion und Herkunft.

Foto: Ina Meer Sommer / stock.adobe.com



Kulinarik

Die Küche auf Kos basiert auf wenigen klaren Zutaten. Olivenöl, Fisch, Gemüse und Kräuter prägen viele Gerichte. In Tavernen werden Speisen oft in die Mitte des Tisches gestellt und gemeinsam gegessen. Diese Form des Essens bestimmt den Abend und verlängert den Aufenthalt am Tisch. Fisch stammt häufig aus regionalem Fang, Gemüse variiert je nach Saison.

Typisch sind einfache Gerichte. Fleisch vom Grill, Meeresfrüchte, Salate und gefülltes Gemüse gehören zum festen Angebot. Klassiker wie Souvlaki oder Moussaka sind weit verbreitet. Ergänzt wird das Angebot durch regionale Weine und Getränke wie Ouzo. Desserts basieren häufig auf Honig und Nüssen.

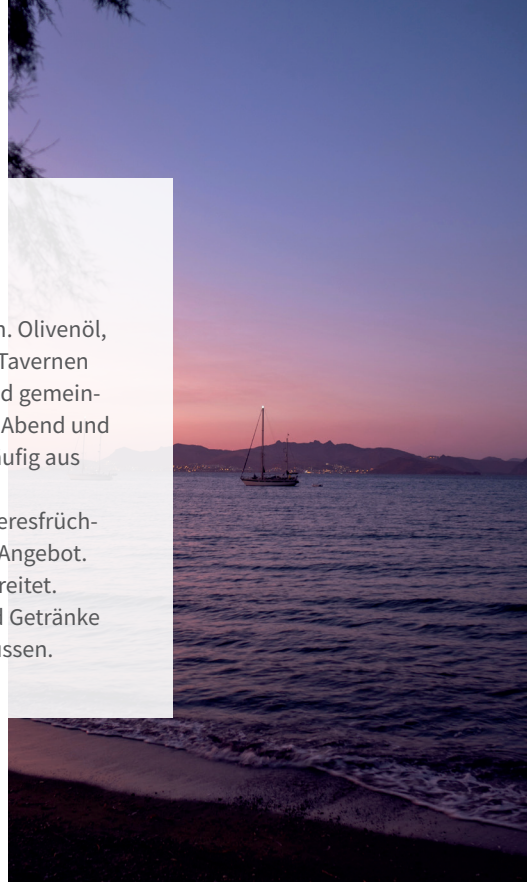


Foto: Siret Jaksit auf Unsplash



Reisezeit

Kos ist ein Mittelmeerziel mit langen, trockenen Sommerphasen und milden Übergangszeiten. In den warmen Monaten herrschen stabile Bedingungen für Badeaufenthalte. In der Nebensaison wirkt die Insel ruhiger. Für Aktivitäten im Freien bieten sich Zeiträume mit moderater Hitze an. Die Wahl der Reisezeit beeinflusst den Charakter des Aufenthalts deutlich und sollte an die geplanten Aktivitäten angepasst werden.

Foto: Valtor / stock.adobe.com

Wiederaufbau Sinzig

SACHSTAND FÖRDERANTRÄGE AUFGRUND ENDE DER ANTRAGSFRIST IM JUNI 2026



Gestellte Förderanträge

Von zu stellenden 63 Anträgen wurden bereits 58 Anträge gestellt

Ausstehende Förderanträge

5 Förderanträge gilt es noch bis zum Ablauf der Frist zu stellen

Bewilligung

Von den 58 eingereichten Förderanträgen stehen derzeit noch 7 Bewilligungen aus

BEI FRAGEN ZUM WIEDERAUFBAU, DEN PROZESSEN ODER SONSTIGEN BELANGEN KÖNNEN SIE UNS GERNE KONTAKTIEREN.

WEITER INFOS UNTER WWW.GEWI-SINZIG.DE





www.kowadi.de

Opening
KOWADI
SHOWROOM
Coming soon

**EINFACH
ENTSPANNT
NACH HAUSE
KOMMEN.**

Mit moderner
Sicherheitstechnik
wissen Sie:
**Ihr Zuhause ist
in besten Händen.**

0261 30 30 450

